LG
Life's Good

ESPAÑOL

MANUAL DE PROPIETARIO

ESTUFA DE GAS CON HORNO DOBLE

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LDG3011ST

P/No.: MFL33029610

www.lg.com

3 **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

4 **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

10 **ANTES DE USAR**

10 - Accesorios
11 - Componentes

12 **CÓMO USAR**

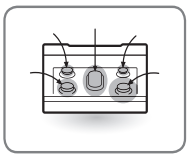
12 Hornallas a gas de la superficie
12 - Antes de usar
13 - Hornillas a gas
13 - Uso de las hornillas a gas de la superficie
14 - Utensilios ubicados sobre la estufa
15 Cómo usar el horno
15 - Antes de usar
17 - Cómo usar el panel de control
19 - Instrucciones de funcionamiento
22 - Cómo extraer y volver a colocar los estantes del horno
23 - HORNEAR (Horno superior e inferior)
24 - Precalentamiento y ubicación de las bandejas
25 - ASAR (Horno superior)
27 - COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (Horno superior e inferior)
27 - COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO (Horno superior e inferior)
28 Características especiales
28 - PIZZA (Horno superior)
28 - CALENTAR (Horno superior e inferior)
29 - LEVAR (Para el horno inferior)
30 - SABBAT (Horno superior e inferior)

31 **CUIDADO Y LIMPIEZA**

31 Hornilla a gas de la superficie
31 - Cómo extraer y volver a colocar las hornillas a gas de la superficie
31 - Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas
32 - Parrillas de las hornillas
33 - Superficie de la estufa
33 - Superficies de acero inoxidable
33 - Conductos de ventilación del horno
33 - Panel de control
33 - Panel frontal y perillas
34 - Puerta del horno
34 - Cómo extraer y volver a colocar las puertas
36 Como limpiar el Interior del horno
36 - AUTO LIMPIEZA (Horno superior e inferior)
38 - Cómo cambiar la luz del horno
38 - Bandeja y rejilla para asar (Se vende por separado)
38 - Bandejas del horno

39 **ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO**

41 **GARANTÍA**



DIVERSOS TAMAÑOS DE HORNILLAS A GAS

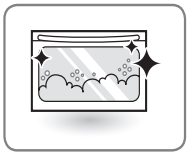
Elija la hornilla que mejor se adapte al tamaño de su batería de cocina.
Es posible utilizar varias hornillas a la vez para cocinar distintas cosas al mismo tiempo.

ESTUFA A GAS SEGURA, CONVENIENTE Y ECOLÓGICA

Proporciona seguridad y conveniencia para cocinar, así como también tecnología ecológica.
Su sistema Superboil ("super hervido") (de 17000 BTU) puede rápidamente hacer hervir una olla de agua.

HORNO SUPERIOR / HORNO INFERIOR

Hornos superior e inferior separados.
Puede elegir utilizar un horno o ambos, dependiendo del tamaño de su comida.



SISTEMA DE AUTO LIMPIEZA (SELF CLEAN)

Excelente para la limpieza fácil del aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cumpla siempre con lo indicado en las siguientes señales de avisos de seguridad para evitar situaciones peligrosas y para asegurarse de obtener el máximo rendimiento de su producto.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que puede resultar en lesiones graves o aún la muerte si no es evitada.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no ser evitada, puede resultar en lesiones menores a moderadas.

QUÉ HACER SI HUELE GAS

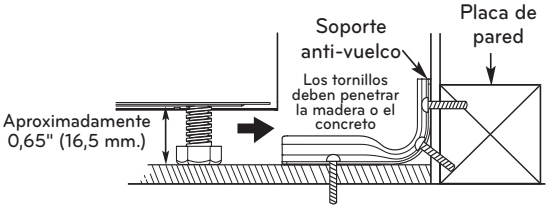
1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** utilice ningún teléfono de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contáctese con el departamento de bomberos.

DISPOSITIVO ANTI-VUELCO

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE**
- **PUEDE OCASIONAR LESIONES A LAS PERSONAS**
- **INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VUELCO QUE SE ENCUENTRAN EN EL ENVOLTORIO JUNTO A LA ESTUFA**
- **LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

- **NO se pare ni se siente en la puerta. Instale el Soporte Anti-Vuelco que se encuentra en el envoltorio junto a la estufa.**
  - Si la estufa llegara a volcarse, podría provocarle lesiones al caerse líquidos o comidas calientes, o la estufa en sí misma.
  - En caso de tener que separar la estufa de la pared por motivos de limpieza, mantenimiento, o por cualquier otra razón, asegúrese de reajustar el dispositivo Anti-Vuelco cuando la estufa vuelva a colocarse contra la pared.



- Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque hacia adelante, ésta debe asegurarse instalando de manera apropiada los dispositivos anti-vuelco.
- Para verificar que el soporte anti-vuelco está correctamente instalado: Quite cualquier elemento ubicado sobre la estufa. Agarre la punta superior trasera de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que los dispositivos anti-vuelco estén bien fijados.
- Extraiga los cajones calentadores o de almacenamiento y observe que la pata de nivelación trasera esté completamente insertada en el soporte anti-vuelco.
- Consulte el manual de instalación para aprender cómo instalar correctamente el soporte anti-vuelco.

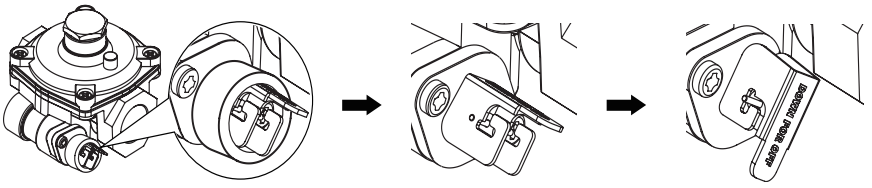
AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de Cumplimiento dispone que el Gobernador de California debe publicar una lista de sustancias conocidas por el Estado que pueden ocasionar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos; asimismo, requiere que se advierta a los clientes los efectos de la exposición a tales sustancias.
Los aparatos a gas pueden ocasionar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, a saber, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causadas principalmente por la combustión imperfecta de gas natural o gas LP.
Las hornillas correctamente ajustadas minimizan la combustión imperfecta. El ajuste correcto de las hornallas lo indica su llama más bien azulada que amarilla. La exposición a las mencionadas sustancias puede minimizarse abriendo ventanas o utilizando un extractor de aire o campana de ventilación.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Solicite al instalador que le muestre dónde está ubicada la válvula de cierre de gas de la estufa y cómo cerrarla en caso de ser necesario.

- Asegúrese de que su estufa sea correctamente instalada y conectada a tierra por un instalador autorizado, de conformidad con las instrucciones de instalación. Cualquier mantenimiento y servicio debe ser efectuado solamente por instaladores de estufas de gas o técnicos de servicio autorizados.
- Conecte su estufa únicamente a tomacorrientes de 120 volts. No remueva las patas circulares de conexión a tierra del enchufe. En caso de tener alguna duda acerca de la puesta a tierra del sistema eléctrico de su hogar, es su obligación y responsabilidad personal reemplazar el tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de conformidad con el Código Eléctrico Nacional. No conecte la estufa a ningún cable de extensión.
- NO utilice enchufes adaptadores, cables de extensión, ni remueva las patas de conexión a tierra del cable de corriente eléctrica, a fin de prevenir peligros de incendio o descargas eléctricas. No seguir esta advertencia puede ocasionar lesiones serias, incendios o aún la muerte.
- Para prevenir una circulación pobre de aire, coloque el aparato lejos del lugar de tránsito de la cocina y fuera de lugares donde circulen corrientes de aire.
- NO intente reparar o reemplazar ninguna pieza del aparato a menos que así lo indique específicamente este manual. Todos los servicios a realizar en la estufa deben ser efectuados por un técnico autorizado.
- Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean removidos de la estufa antes de ponerla en funcionamiento, a fin de evitar que el material de empaque se incendie y provoque daños por humo o incendio.
- Asegúrese de que su estufa ha sido correctamente ajustada por un técnico de servicio o instalador autorizado para el tipo de gas a ser utilizado (gas natural o gas LP). Su estufa es apta para ser utilizada con cualquiera de los dos tipos de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- En una situación de emergencia o si usted quiere cerrar la válvula de suministro de gas, retire el empaque de gaucho del regulador en la parte de atrás, y luego cierre la válvula de regulador posicionando la pequeña palanca tal como se muestra en la figura de abajo.



Posición abierta de la palanca | Posición abierta de la palanca (sin empaque) | Posición cerrada de la palanca

⚠ ADVERTENCIA

Estos ajustes deben ser efectuados por un técnico de servicio autorizado de conformidad con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. No seguir estas instrucciones podría ocasionar serias lesiones o daños al producto. La agencia autorizada que se encargue de realizar estos ajustes asumirá la responsabilidad resultante de los mismos.

- Luego de utilizar el aparato por un tiempo considerable, el piso donde el mismo se encuentra apoyado puede alcanzar altas temperaturas. Debe tener en cuenta que muchos recubrimientos de piso no son aptos para resistir este nivel de calor.
- NUNCA instale la estufa sobre pisos de vinilo o linóleo, ya que éstos no son resistentes a su nivel de calor. Nunca instale el aparato directamente sobre alfombras de cocina.

⚠ PRECAUCIÓN

Los artículos de interés para los niños no deben ubicarse en armarios que se encuentren encima de la estufa ni en la pared sobre la que se encuentra la misma. Si un niño se trepa a la estufa para alcanzar los objetos de su interés podría resultar seriamente herido.

- NO deje a los niños solos o sin supervisión cuando la estufa esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir serias quema- duras.
- NO permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, cajón calentador o cocina. Esto podría dañar la estufa y aún volcarla hacia adelante, causando lesiones personales severas.

⚠ ADVERTENCIA

- **NUNCA** utilice el artefacto para calentar o aclimatar la habitación. Hacerlo podría causar la intoxicación por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **NUNCA** use ropa suelta o prendas colgantes mientras utiliza el artefacto. Tenga cuidado cuando deba alcanzar objetos que se encuentren ubicados en alacenas encima de la estufa. Materiales inflamables podrían incendiarse si entran en contacto con alguna llama o con las superficies calientes del horno, pudiendo causar quemaduras severas.
- **NO** coloque materiales inflamables dentro del horno o cerca de la estufa.
- **NO** coloque ni utilice materiales combustibles, como ser gasolina u otros vapores y líquidos inflamables, en las inmediaciones de este o cualquier otro aparato.
- **NO** permita cocinar grasas u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- **NO** use agua en caso de incendio producido por grasas. Nunca intente tocar una sartén en llamas. Apague todos los controles. Extinga las llamas de la sartén en la hornilla de la superficie cubriendo completamente la sartén con una tapa, bandeja para hornear o una bandeja chata. Utilice un químico seco multiuso o un extinguidor de incendio tipo espuma.
- Se puede extinguir un incendio producido por grasas cubriéndolo con bicarbonato, o utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendio tipo espuma.
- Si hay llamas en el horno superior o en el horno inferior, éstas pueden apagarse completamente cerrando la tapa del horno y girando la perilla a la posición de apagado, o bien utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendios tipo espuma.
- **NO** utilice el horno o el cajón calentador como lugar de almacenamiento.
- Espere a que las rejillas, hornillas y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- **NUNCA** obstruya las ventilaciones (orificios de aire) de la estufa. Éstas permiten la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione apropiadamente, con la combustión correcta. Las aperturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior y en la parte inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.
- **NUNCA** cubra ninguna ranura, orificio o conducto ubicado al pie del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la salida de aire a través del horno, lo que podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, ocasionando un peligro de incendio.
- **NUNCA** bloquee la ventilación del horno o las tomas de entrada de aire, porque obstruiría de esta forma el flujo de combustión y la ventilación de aire. Esto limitaría la circulación de aire a la hornilla y podría provocar la intoxicación por monóxido de carbono.
- Los fuertes rayones o impactos en las puertas de vidrio pueden ocasionar que el vidrio se rompa o se quiebre.
- Si pisa, se apoya o se sienta en las puertas o cajones calentadores de la estufa, podrá resultar seriamente herido y podrá también dañar el artefacto. No permita que los niños se trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño sobre una puerta abierta del aparato puede provocar que el mismo se vuelque hacia adelante, provocándole serias quemaduras u otras heridas.
- Las fugas de gas en el aparato pueden generar una grave situación. Las fugas de gas pueden no ser detectadas sólo por el olor. Los proveedores de gas recomiendan comprar e instalar un detector de gas aprobado por UL. Instale y utilice el detector de gas de acuerdo a las instrucciones de su fabricante.
- El control de fugas de gas del aparato debe ser realizado de conformidad con las instrucciones del fabricante.
- **NO** utilice limpiadores comerciales de horno en los acabados del horno ni alrededor de ninguna parte del horno. Estos limpiadores dañan el acabado de las piezas del horno.
- Para prevenir manchas o decoloraciones, limpie el aparato luego de cada uso.
- **NO** intente abrir o cerrar la puerta del horno, ni poner en funcionamiento el mismo, hasta que la puerta haya sido correctamente instalada.
- **NUNCA** coloque sus dedos entre la bisagra y el marco frontal del horno. Los brazos de las bisagras son a resorte. Si los golpea por accidente, la bisagra se cerrará de golpe contra el marco del horno y podría lastimarle los dedos.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** utilice el horno para almacenar comida ni baterías de cocina.
- Para evitar dañar la puerta del horno, no intente abrirla cuando la señal **Lock** está encendida.
- **NO** apoye peso excesivo ni se pare sobre una puerta abierta. Esto podría provocar que la estufa se vuelque hacia adelante, que la puerta se rompa o que el usuario resulte herido.
- **NO** utilice la opción de horneado retardado para comidas altamente perecederas, tales como productos diarios, carne de cerdo, aves, o mariscos.

⚠ ADVERTENCIA

- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar cualquier mantenimiento o revisión al aparato.
- **NUNCA** use la puerta del artefacto como escalerilla o asiento, ya que esto puede causar que el aparato se vuelque hacia adelante, provocándole serias heridas.
- Este producto no debe ser instalado debajo de sistemas de ventilación tipo campana que direccionen el aire hacia abajo. Esto podría causar problemas de combustión en las hornillas a gas e incluso incendios, ocasionando lesiones personales y afectando el rendimiento funcional de la unidad.

HORNILLAS DE LA SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA

- Aunque la llama de la hornilla se apague, el gas continúa saliendo hasta que la perilla se gire a la posición "OFF" (APAGADO). Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el lugar por cinco minutos antes de utilizar la hornilla. No desatienda las hornillas cuando éstas se encuentren en posición "ON" (ENCENDIDO).
- **Utilice tamaños apropiados de cacerolas - NO** utilice cacerolas inestables o que puedan volcarse fácilmente. Seleccione baterías con fondos planos lo suficientemente amplias para cubrir las parrillas de las hornillas. Para evitar derrames, asegúrese de que las baterías sean lo suficientemente amplias para contener la comida adecuadamente. Esto ahorrará tiempo de limpieza como así también evitará acumulaciones peligrosas de comida, ya que la comida salpicada o derramada en las parrillas de las hornillas puede incendiarse. Use cacerolas con asas que puedan agarrarse fácilmente y conservarse frías.

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de la superficie estén en la posición "OFF" (APAGADO) antes de abrir la llave de suministro de gas de la estufa.
- **NUNCA** desatienda las hornillas de la superficie cuando estén encendidas con llama alta. Los desbordes pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Gire siempre las perillas a la posición "LITE" (ENC) para encender las hornillas superiores y asegúrese de que las éstas se hayan encendido correctamente.
- Verifique que el tamaño de la llama que sale de la hornilla no exceda los bordes de la batería. La llama excesiva es peligrosa.
- Utilice únicamente agarraderas secas - las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Asegúrese de que las asas de las baterías no estén cerca de las llamas abiertas de la estufa cuando vaya a sacar la batería del fuego. No utilice toallas ni ningún otro producto de tela voluminoso. Utilice siempre agarraderas.
- Si utiliza baterías de vidrio, asegúrese de que las mismas estén diseñadas para cocinar sobre la estufa.
- A fin de prevenir quemaduras por el fuego ocasionado por materiales inflamables o por derrames, gire las asas de las baterías hacia un costado o hacia la parte trasera de la estufa; no las ponga sobre las hornillas adyacentes.
- **NUNCA** deje ningún elemento sobre la estufa. El aire caliente proveniente del conducto de ventilación puede encender los elementos inflamables y aumentar la presión en contenedores cerrados, lo que puede provocar que éstos estallen.
- Vigile cuidadosamente la comida que se está friendo a fuego alto.
- Caliente grasas siempre a fuego lento, y vigílelas mientras se calientan.
- Si va a freír combinaciones de aceites y grasas, revuelva bien la mezcla antes de comenzar a calentarla.
- De ser posible, utilice un termómetro profundo para grasas para prevenir el sobrecalentamiento de la grasa por encima del punto de vaporización.
- Use la mínima cantidad posible de grasa para freír. Llenar la sartén con demasiada grasa puede provocar derrames cuando se agrega la comida.
- **NO** cocine las alimentos directamente sobre llama abierta en las hornillas de la superficie.
- **NO** utilice un wok sobre las hornillas de la superficie si éste tiene un anillo de metal redondo que deba ser colocado sobre la parrilla de la hornilla para soportar el wok. Este anillo actúa como un concentrador de calor que puede dañar la parrilla de la hornilla y/ el cabezal de la hornilla. También puede provocar el mal funcionamiento de la hornilla. Asimismo, puede provocar niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes, resultando en un peligro para la salud.
- Las comidas a freír deben estar lo más secas posibles. La humedad o escarcha en la comida puede provocar que la grasa caliente bulla y se desborde de la sartén.
- **NUNCA** intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- **NO** coloque elementos plásticos sobre la estufa - éstos se pueden derretir si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.
- Mantenga todos los plásticos alejados de las hornillas de la superficie.
- A fin de evitar quemaduras, asegúrese siempre de que las perillas de las hornillas estén en posición "OFF" (APAGADO) y de que las parrilla estén frías antes de intentar tocarlas.
- Si huele gas, cierre la llave de gas de la cocina y llame a un técnico de servicio autorizado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga de gas.
- Gire siempre las perillas a la posición de "**OFF**" (APAGADO) antes de sacar cualquier batería del fuego.
- **NO** intente levantar la estufa. Hacerlo podría dañar la cocina y provocar el mal funcionamiento de la estufa.
- Si la estufa se encuentra ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas porque podrían volar sobre las hornillas de la estufa y prenderse fuego.

COCINE COMPLETAMENTE LA CARNE Y EL POLLO

Para prevenir cualquier enfermedad transmitida por los alimentos, cocine completamente la carne y el pollo. La carne debe cocinarse a una temperatura INTERNA DE 160°F (71°C) como mínimo, y el pollo debe cocinarse a una temperatura INTERNA mínima de 180°F (82°C).

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

Asegúrese de quitar los derrames en exceso antes de iniciar la función de auto limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** deje comida, utensilios de cocina, estantes, etcétera, dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.
- **NO** utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial de horno ni revestimiento de protección de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos producidos por los limpiadores de horno dañan la parte interior del horno cuando se está utilizando el ciclo de auto limpieza.
- Extraiga los estantes del horno y cualquier otro elemento de los hornos superior e inferior antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Sólo limpie las piezas enumeradas en este manual.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta resulta necesaria para lograr un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el modo de auto limpieza funciona mal, apague la estufa y desconecte el suministro de energía. Haga revisar el aparato por un técnico de servicio autorizado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de auto limpieza.
- Evite tocar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

HORNO

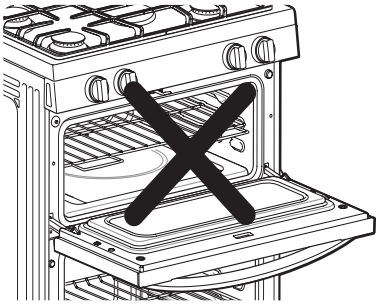
Cuando abra la puerta de un horno caliente, aléjese lo más posible del aparato. El aire caliente y el vapor que salen del aparato podrían provocar quemaduras en sus manos, cara y/u ojos.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA obstruya ninguna ranura, orificio o conducto ubicado en la parte inferior del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la circulación de aire a través del horno y podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando un peligro de incendio.

- **NO** caliente comida en empaques cerrados. La presión generada dentro del empaque puede aumentar y reventar, ocasionando lesiones.
- **NO** use papel de aluminio en cualquier parte del horno, salvo en las partes que se indican en el presente manual. Hacerlo podría ocasionar un peligro de incendio o bien dañar la estufa.
- **NO** utilice el horno como lugar de almacenamiento. Los elementos almacenados en el horno pueden prenderse fuego.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasas.
- Coloque los estantes del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío.
- A fin de prevenir quemaduras al sacar la comida del horno, deslice los estantes hacia afuera hasta que hagan tope. Luego, extraiga la comida. Esto también puede ayudarle a evitar quemarse por tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Utilice siempre guantes de cocina cada vez que ponga o saque una bandeja/rejilla del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante al utilizar bolsas para asar o para cocinar en el horno.
- Utilice baterías de vidrio solamente cuando éstas sean aptas para ser utilizadas en hornos a gas.
- Extraiga siempre la asadera de la estufa luego de que termine de asar. La grasa que se deja en la asadera puede prenderse fuego si se utiliza el horno sin haberla extraído.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama cuando se está asando, la grasa puede incendiarse. Reduzca el exceso de grasa para evitar destellos/fuego excesivo.
- Asegúrese de que la asadera está ubicada correctamente en su lugar para minimizar la posibilidad de incendios provocados por grasas.

- En caso de que haya fuego en la asadera provocado por grasas, presione la tecla "UPPER CLEAR/OFF" o "LOWER CLEAR/OFF", y mantenga la puerta del horno cerrada para contener el fuego hasta que éste se apague.
- Por razones de seguridad y para lograr un óptimo rendimiento en la cocción, siempre hornee y ase sus comidas con la puerta del horno cerrada.
  Hornear o asar la comida con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas del aparato.
  NO deje la puerta del horno abierta mientras esté cocinando o enfriando el horno.



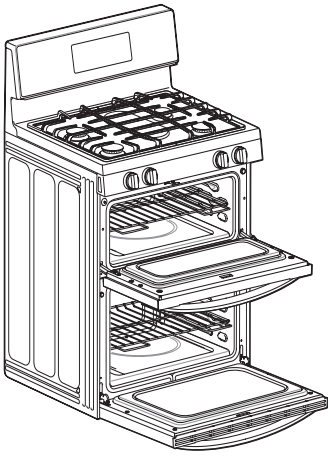
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

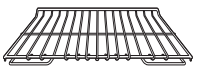
ANTES DE USAR

Accesorios

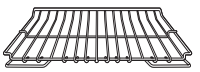
Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.



Estufa a gas de doble horno

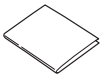


Estantes
(2)

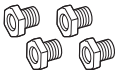


Estante de compensación
(1)

Manual del propietario

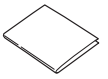


Manual de instalación



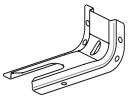
Espreas superiores (4)

Boquillas del horno (3)



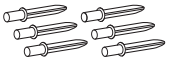
Guía de instalación

Equipo de conversión para boquilla LP

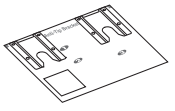


Ménsula anti-vuelco

Tornillos (6)



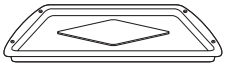
Anclajes (6)



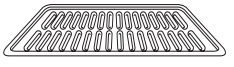
Plantilla

Equipo anti-vuelco

Se vende por separado



Asadera



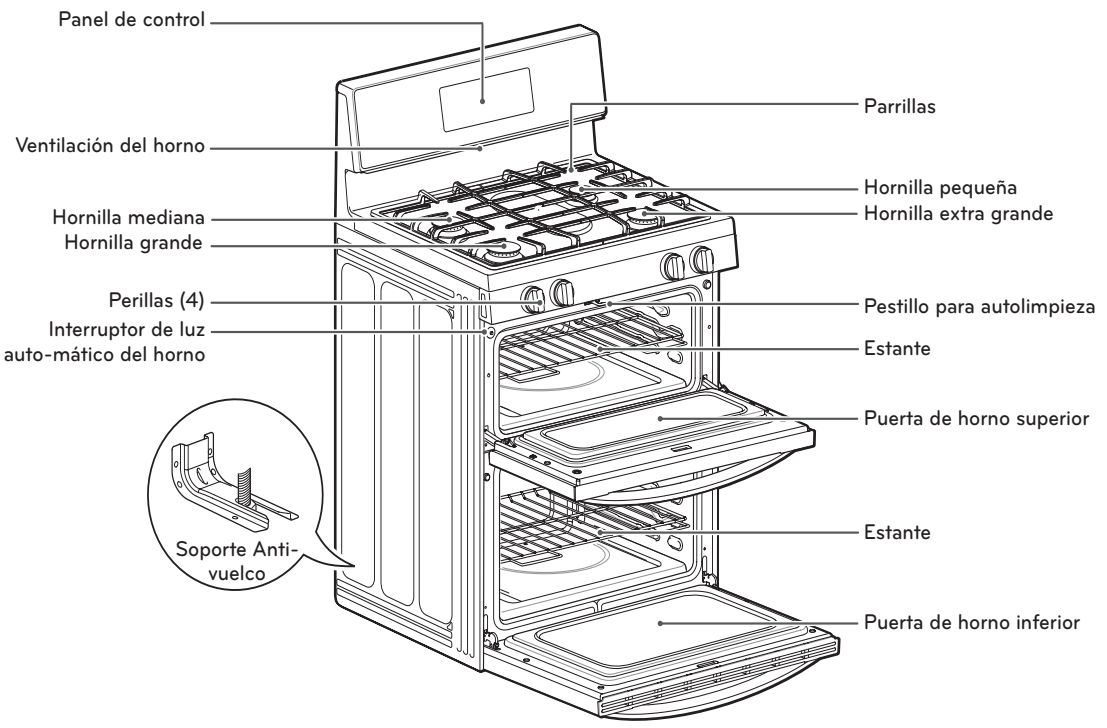
Rejilla

NOTA

- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de LG en caso de que falte algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.

Componentes

Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.
* A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.



NOTA

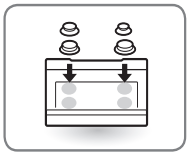
- El modelo y la etiqueta seriada están localizados detrás del panel de control.

CÓMO USAR

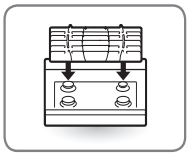
Hornillas a gas de la superficie

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.



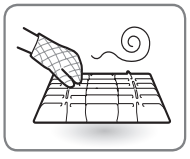
Asegúrese de que todas las hornillas estén correctamente colocadas.



Asegúrese de que todas las parrillas están correctamente ubicadas antes de encender las hornillas.

⚠ PRECAUCIÓN

NO encienda la hornillas por un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería sobre la rejilla.
El acabado de la parrillas puede saltarse si no hay ninguna batería que absorba el calor.



Asegúrese de que las hornillas y parrillas se hayan enfriado antes de apoyar su mano, agarradera, repasador u otro material sobre las mismas.
Tocar las parrillas antes de que se hayan enfriado puede provocar quemaduras.

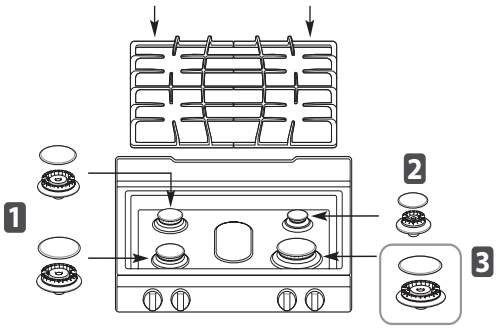
⚠ PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
   Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.

Hornillas a Gas

La cocina de su estufa tiene cuatro hornillas selladas a gas. Estas pueden ser ensambladas y separadas. Siga la guía a continuación.



1 Hornilla mediana y grande

Las hornillas medianas y grandes son las hornillas principalmente utilizadas para la mayoría de comidas. Estas hornillas pueden llevarse de nivel "**HI**" (ALTO) a "**LO**" (BAJO) para acomodarse al amplio rango de necesidades culinarias.

2 Hornilla pequeña

La hornilla más pequeña es utilizada para comidas delicadas, como ser salsas o comidas que requieren poco calor por un tiempo prolongado de cocción.

3 Hornilla extra grande

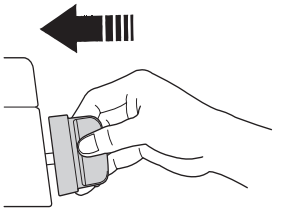
La hornilla extra grande es la hornilla de mayor potencia. Al igual que las otras cuatro hornillas, puede llevarse de nivel "**HI**" a "**LO**" para satisfacer el amplio rango de necesidades culinarias. Esta hornilla también está diseñada para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido. Puede ser utilizada para baterías de 10 pulgadas de diámetro o más.

Uso de las hornillas a gas de la superficie

1 Asegúrese de que todas las hornillas de la superficie estén ubicadas en la posición correcta.

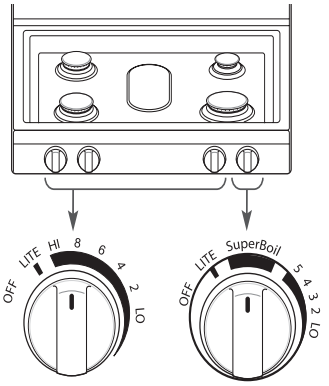
2 Ponga la batería sobre la hornilla. (Por ejemplo: una olla, sartén, etc.).

3 Empuje y gire la perilla de control a la posición "**LITE**".



Escuchará un sonido tipo chasquido proveniente del sistema de encendido de chispa eléctrica.

4 Gire la perilla de control para controlar la intensidad de la llama.

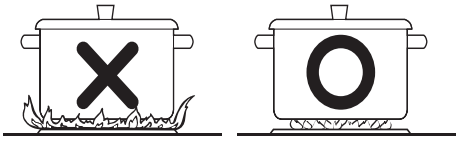


⚠ PRECAUCIÓN

NO intente desensamblar o limpiar alrededor de ninguna hornilla mientras otra hornilla está encendida. Cuando gire una hornilla a la posición "**LITE**", todas las hornillas chispearán. Puede producirse una descarga eléctrica que puede volcar una batería caliente.

Cómo seleccionar el tamaño de llama

Observe la llama y no la perilla cuando reduzca la intensidad del fuego. Cuando desee un calentamiento rápido, el tamaño de la llama que sale de la hornilla debe coincidir con el de la batería en uso.



⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA deje que las llamas se extiendan más allá de los bordes de la batería.

En caso de falla en la energía eléctrica:

En caso de que haya una falla en la energía eléctrica, puede encender las hornillas superiores con un fósforo. Las hornillas superiores que se encuentren en uso al producirse una falla en la energía eléctrica continuarán funcionando con normalidad.

1 Acerque un fósforo a la hornilla. Luego, presione la perilla de control.

2 Gire la perilla de control a la posición de"**Lo**".

⚠ PRECAUCIÓN

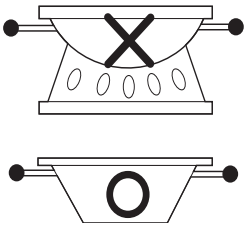
Tenga extrema precaución al encender las hornilla con fósforos. Puede quemarse y lastimarse.

UTENSILIOS UBICADOS SOBRE LA ESTUFA

Aluminio	Se recomienda el uso de baterías de peso mediano porque se calientan de forma rápida y uniforme. La mayoría de alimentos se doran de manera uniforme en una sartén de aluminio. Utilice cacerolas con tapas de ajuste hermético cuando deba cocinar con pequeñas cantidades de agua.
Hierro fundido	Si se calientan a fuego lento, la mayoría de sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene pobres propiedades de calentamiento, por lo que usualmente viene combinado con cobre, aluminio u otros metales para lograr una mejor distribución del calor. Las sartenes de metales combinados dan resultados satisfactorios si se utilizan a fuego medio, como recomienda el fabricante.
Hierro esmaltado	Bajo algunas condiciones, el esmaltado de estas baterías puede derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería respecto a los métodos de cocción.
Vidrio	Existen dos tipos de baterías de vidrio: aquellas aptas sólo para horno, y aquellas para utensilios ubicados sobre la estufa.
Cerámica y vidrio a prueba de calor	Se puede utilizar para cocinar tanto en la superficie como en el horno. Conduce el calor muy lentamente y se enfría muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante de la batería para asegurarse de que puede utilizarse en estufas a gas.

Uso de wok:

Si usa un wok, se recomienda que utilice un wok de base plana de 14 pulgadas como máximo. Asegúrese de que la base del wok se asiente firmemente en la rejilla.



Utilice woks de base plana.

⚠ PRECAUCIÓN

NO use ningún aro de soporte para woks. Colocar el aro sobre la hornilla o parrilla podría causar que la hornilla funcione de manera incorrecta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos. Esto puede resultar peligroso para su salud.

Uso de gratinadores de cocina:

No coloque gratinadores de cocina sobre las hornillas.

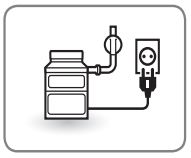
⚠ PRECAUCIÓN

NO utilice gratinadores de cocina en las hornillas de la superficie. Si utiliza un gratinador de cocina sobre las hornillas de la superficie, ocasionará una combustión incompleta, lo que provocará la exposición a niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes. Esto puede resultar peligroso para su salud.

CÓMO USAR EL HORNO

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.



Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica y la válvula de gas estén correctamente conectados.

Verifíquelo por cuestiones de seguridad.

Verifique cómo utilizar de manera correcta la estufa, dependiendo del tipo de comida a cocinar.

Asegúrese de que sabe cómo utilizar el horno (configuración de temperatura, tiempo de cocción y receta) para lograr los mejores resultados.

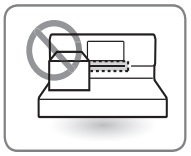
⚠ PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún artefacto.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.

Elija el horno superior o el horno inferior para una cocción adecuada.

Use el horno superior para cocinar pequeñas cantidades de comida.



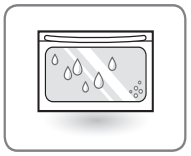
No obstruya, toque o coloque objetos alrededor del conducto de ventilación del horno cuando el mismo esté encendido.

Su horno es ventilado a través de conductos ubicados en el centro, encima de la parrilla de la hornilla. No obstruya la ventilación del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento; de lo contrario, no permitirá la circulación correcta de aire. No toque las aperturas de ventilación o las superficies de alrededor durante su uso.

⚠ PRECAUCIÓN

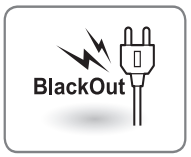
- **NO** coloque elementos plásticos o inflamables sobre la cocina; estos pueden derretirse o prenderse fuego si se dejan muy cerca de la ventilación.
- **NO** coloque empaques cerrados sobre la cocina. Puede hacer aumentar la presión de los empaques cerrados y provocar que revienten.
- Los objetos de metal que se dejen sobre la cocina se pondrán muy calientes, pudiendo provocar quemaduras.
- Las asas de las ollas y cacerolas que se encuentren en la cocina pueden sobrecalentarse si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.

No cubra ningún estante o base con papel aluminio.



A medida que su horno se caliente, el aumento de temperatura del aire producido dentro del horno puede generar que se produzcan gotas de agua en la puerta de vidrio del horno.

Estas gotas de agua no son peligrosas y se evaporarán a medida que el horno continúe con el proceso de calentamiento.



En caso de falla en la energía eléctrica, no utilice el horno.

El horno y la asadera no pueden utilizarse durante un corte de energía. Si el horno se encuentra en uso al producirse el corte de energía, el quemador del horno se apagará y no podrá ser re-encendido hasta que se restablezca la energía. Una vez que vuelva la energía eléctrica, deberá reiniciar el horno (o la función de asa).

⚠ PRECAUCIÓN

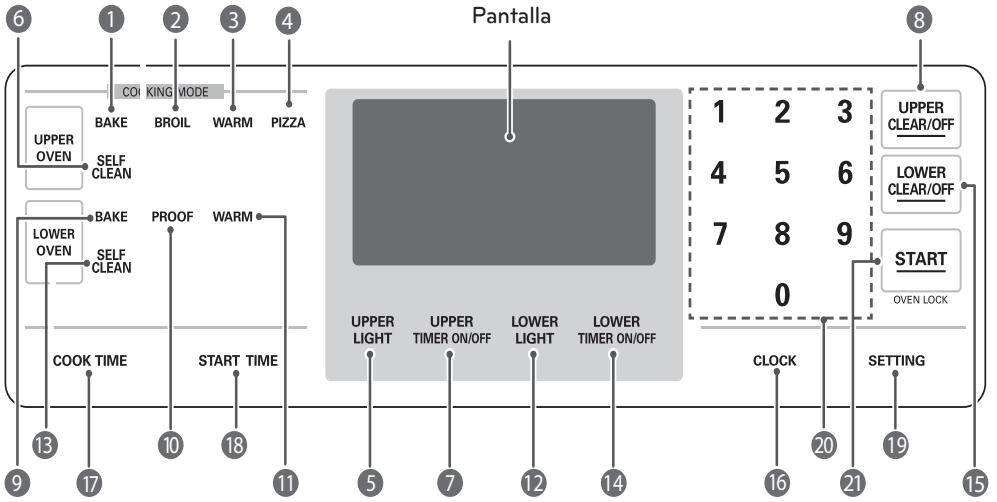
NO intente utilizar el encendido eléctrico durante una falla de energía eléctrica.

NOTA

Mensaje PF (Falla de Energía)

El mensaje PF aparecerá si el aparato sufre una interrupción de corriente eléctrica. Para eliminar el mensaje PF, presione la tecla de control UPPER CLEAR/OFF o LOWER CLEAR/OFF para reiniciar el aparato. Asegúrese de también reiniciar el reloj con la hora correcta del día.

Cómo usar el panel de control



Horno superior:

Nombre	Descripción
❶ BAKE	Función tradicional de hornear. Consulte “HORNEAR” en la sección "Cómo usar".
❷ BROIL	Función tradicional de asar. Consulte “ASAR” en la sección "Cómo usar".
❸ WARM	Calienta la comida en el horno. Consulte “CALENTAR” en la sección "Cómo usar".
❹ PIZZA	Cocina pizza. Consulte “PIZZA” en la sección "Cómo usar".
❺ UPPER LIGHT	Enciende/ apaga la luz del horno superior.
❻ UPPER SELF CLEAN	Limpia el interior del HORNO SUPERIOR automáticamente. Consulte “AUTO LIMPIEZA” en la sección "Cómo usar".
❼ UPPER TIMER ON/OFF	Configura, inicia o cancela la función del temporizador del HORNO SUPERIOR. Consulte “Cómo usar el temporizador” en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
❽ UPPER CLEAR/OFF	Deja de cocinar o cancela los ajustes realizados en el HORNO SUPERIOR.

Cómo usar el panel de control

Horno inferior:

Nombre	Descripción
❾ BAKE	Función tradicional de hornear. Consulte “HORNEAR” en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
❿ PROOF	Función para levar piezas/ una pieza de pan. Consulte “LEVAR” en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
⓫ WARM	Calienta la comida en el horno. Consulte la función “CALENTAR” en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
⓬ LOWER LIGHT	Enciende/ apaga la luz del horno inferior.
⓭ LOWER SELF CLEAN	Limpia el interior del HORNO INFERIOR automáticamente.
⓮ LOWER TIMER ON/OFF	Configura, inicia o cancel la función de temporizador del HORNO INFERIOR. Consulte “Cómo usar el temporizador” en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
⓯ LOWER CLEAR/OFF	Deja de cocinar o cancela los ajustes realizados en el HORNO INFERIOR.

Funciones comunes

Nombre	Descripción
⓰ CLOCK	Configura la hora del día. Consulte “Cómo configurar el reloj” en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
⓱ COOK TIME	Configura el tiempo de cocción. El horno se apaga automáticamente cuando alcanza el tiempo de cocción establecido.
⓲ START TIME	Configura la hora de inicio de cocción. El horno se encenderá automáticamente a la hora de inicio fijada.
⓳ SETTING	Configura funciones varias.
⓴ NUMBER KEY	Teclas numéricas que se utilizan para configurar la hora, el temporizador, la temperatura y tiempos de cocción.
㉑ START (CONTROL LOCK)	Inicia todas las funciones a excepción del temporizador. Para activar OVEN LOCK (Bloquear horno), presiónela y manténgala presionada por tres segundos.

Instrucciones de Funcionamiento

El valor de ajuste puede ser cambiado mediante la tecla "**SETTING**"
Los ajustes varían dependiendo de cada modelo. Refiérase a la "Tabla de ajustes".

TABLA DE AJUSTES

Instrucción de operación	LDG3011ST
Ajuste de temperatura (Horno inferior)	Una vez
Ajuste de temperatura (Horno superior)	Dos veces
Luz intermitente de la alarma de precalentado	Tres veces
Volumen de la alarma	Cuatro veces
Grados Fahrenheito Celsius	Cinco veces

Cómo configurar los ajustes de temperatura:

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a su horno anterior. Utilice el nuevo horno durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo antes de modificar cual-quier ajuste de temperatura. Una vez que se haya famil-ia-rizado con el nuevo horno, si aún considera que éste está demasiado caliente o demasiado frio, puede ajustar usted mismo su termostato.

⚠ PRECAUCIÓN

NO use termómetros, como aquellos que se venden en almacenes, para verificar el ajuste de temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

1 Determine qué horno desea ajustar (el horno superior o el horno inferior).

2 Presione la tecla **SETTING** una vez para configurar el horno inferior. Hasta que aparezca L-AJ en la pantalla.
Presione la tecla **SETTING** dos veces para configurar el horno superior. Hasta que aparezca U-AJ en la pantalla.

3 Con la teclas numéricas, ingrese la cantidad de grados en los que desea ajustar el horno. Para bajar la temperatura, pre-sione la tecla **SETTING** luego de ingresar los números.
Por ejemplo:
Para ajustar la temperatura del horno en 15 grados **más**, presione **1**, **5**.

Para ajustar la temperatura del horno en 15 grados **menos**, presione **1**, **5**, **SETTING**

4 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afectará las temperaturas de las funcio-nes de Asar ni de Auto-limpieza. El ajuste será conser-vado en la memoria del horno en caso de producirse una falla en la energía eléctrica. La temperatura del horno puede ser aumentada (+) o disminuida (-) en hasta 35°F o 19°C, respectivamente.
- **Para aumentar o disminuir la temperatura mientras el horno está en funcionamiento:**
  1. Usando las teclas numéricas, ingrese la nueva tem-peratura.
  2. Presione la tecla **SETTING** una vez.
  3. Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

Cómo configurar el encendido/ apagado de la luz de alarma de precalentamiento:

Cuando el horno alcance la temperatura fijada, la luz de preca-lentamiento se encenderá hasta que la puerta del horno se abra. Usted podrá activar o desactivar la luz de alarma de precalenta-miento de la siguiente manera:

1 Presione la tecla **SETTING** hasta que aparezca PrE en pan-talla.

2 Presione la tecla numérica **1** para seleccionar On / OFF (encender/ apagar).

3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

Cómo encender/apagar la luz interior del horno:

La luz interior del horno se prende automáticamente cada vez que se abre la puerta del horno.
Presione la tecla **UPPER LIGHT** o **LOWER LIGHT** para encender y apagar las luces del horno.

Cómo ajustar el volumen del bíper:

1 Presione la tecla **SETTING** hasta que aparezca BEEP en la pantalla.

2 Presione la tecla numérica **1** de manera continua para des-plazarse por las opciones de volumen: Lo, HI, OFF (bajo, alto, apagado).

3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

Cómo seleccionar Grados Fahrenheit o Celsius:

Las temperatura del horno puede configurarse en grados Fahrenheit o Celsius. El ajuste predeterminado de fábrica es en grados Fahrenheit. Éste puede ser cambiado por el usuario.

1 Presione la tecla **SETTING** hasta que aparezc "Un it" en la pantalla.

2 Presione la tecla numérica **1** para seleccionar Fahrenheit o Celsius.

3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

Cómo ajustar el reloj (12 ó 24 horas):

1 Mantenga presionado el botón **CLOCK** por tres segundos.

2 Presione el botón **1** una sola vez para ajustar el reloj a 24 horas. Presiónelo otra vez para ajustar el reloj a 12 horas.

3 Presione el botón **START**.

NOTA

- La hora del día no puede ser modificada cuando el ciclo de auto limpieza o de horneado por temporizador estén en funcionamiento.
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, simplemente presione la tecla **CLOCK**.
- Si no se presiona ninguna tecla numérica dentro de los 30 segundos de haber presionado la tecla **CLOCK**, la pantalla volverá al ajuste original. Si esto sucede, presione la tecla **CLOCK** y reingrese la hora.
- Si la hora se muestra en pantalla de manera intermitente, puede haberse producido una falla de energía eléctrica. Reinicie la hora.

Cómo ajustar el reloj:

El reloj debe ajustarse con la hora correcta del día para que las funciones de temporización del horno funcionen correctamente.

1 Presione la tecla **CLOCK** una vez.

2 Presione la teclas numéricas para seleccionar la hora deseada.

Ejemplo : Para ajustar la hora en 12:34, presione las teclas numéricas **1**, **2**, **3** y **4** en ese orden.

3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

Ajustes predeterminados mínimos y máximos:

Todas las características enumeradas tienen ajustes de temperatura y de hora mínimos y máximos que pueden ser ingresados en el control. Sonará un bip de aceptación cada vez que se presione una tecla de control.

Sonará un tono de error (dos tonos cortos) si se ingresa un valor de temperatura u hora por debajo del ajuste mínimo o por encima del ajuste máximo de la característica.

CARACTERÍSTICA		TEMP. / HORA MÍN.	TEMP. / HORA MÁX.	PREDET.
HORA DEL RELOJ	12 Hrs.	1:00 Hrs. / Min.	11:59 Hrs. / Min.	
	24 Hrs.	0:00 Hrs. / Min.	23:59 Hrs. / Min.	
TEMPORIZADOR DE COCINA	12 Hrs.	0:01 Min.	11:59 Hrs. / Min.	
	24 Hrs.	0:01 Min.	11:59 Hrs. / Min.	
TIEMPO DE COCCIÓN	12 Hrs.	0:01 Min.	11:59 Hrs. / Min.	
	24 Hrs.	0:01 Min.	11:59 Hrs. / Min.	
TEMP. PARA ASAR		Baja- 300°F / 149°C	Alta- 400°F / 204°C	3 Hrs.
TEMP. PARA HORNEAR		170°F / 77°C	550°F / 288°C	12 Hrs.
LEVAR				12 Hrs.
CALENTAR			170°F/75°C, 3 horas	3 Hrs.
AUTO LIMPIEZA		2 Hrs.	4 Hrs.	3 Hrs.

Cómo usar el temporizador:

El **TIMER ON/OFF** (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO) superior o inferior sirve como un temporizador extra de la cocina que sonará cuando el tiempo establecido se haya completado. No comienza ni detiene la cocción.

La característica **TIMER ON/OFF** superior o inferior puede ser utilizada durante cualquiera de las funciones de control del horno. Los temporizadores superior e inferior funcionan de manera independiente uno de otro.

1 **Para fijar los minutos y segundos:**
Presione la tecla **UPPER TIMER ON/OFF** o **LOWER TIMER ON/OFF** una vez.

Para fijar las horas y los minutos:
Presione la tecla **UPPER TIMER ON/OFF** o **LOWER TIMER ON/OFF** dos veces.

2 Utilice las teclas numéricas para ajustar el temporizador.

Por ejemplo, para ajustarlo en 5 minutos:

a) Presione la tecla **UPPER TIMER ON/OFF** o **LOWER TIMER ON/OFF** dos veces.
0:00 aparecerá en la pantalla.

b) Presione la tecla numérica **5**.
0:05 aparecerá en la pantalla.

3 Para iniciar el temporizador, presione la tecla **UPPER TIMER ON/OFF** o **LOWER TIMER ON/OFF** una vez. Se visualizará en la pantalla el correr del tiempo programado en cuenta regresiva.

Para cancelar el temporizador antes de que haya transcurrido el tiempo programado, presione **UPPER TIMER ON/OFF** o **LOWER TIMER ON/OFF** (dependiendo de qué temporizador - del horno superior o inferior- desea cancelar).

NOTA

Si no se presiona **UPPER TIMER ON/OFF** o **LOWER TIMER ON/OFF**, el temporizador volverá a la hora del día.

4 Cuando haya transcurrido el tiempo programado, End aparecerá en la pantalla y sonará un tono. Este tono sonará cada 15 segundos hasta que se presione la tecla **UPPER TIMER ON/OFF** o **LOWER TIMER ON/OFF**.

NOTA

Si el tiempo restante no aparece en la pantalla, presione la tecla **UPPER TIMER ON/OFF** o **LOWER TIMER ON/OFF** para visualizarlo.

Cómo utilizar la característica de bloqueo del horno:

La característica de bloqueo del horno automáticamente bloquea la puerta del horno y no permite que la mayoría de controles del horno puedan encenderse. No deshabilita el reloj, temporizador ni la luz interior del horno.

1 Presione y mantenga presionada la tecla **START** por tres segundos.
Sonará un tono, Loc aparecerá y parpadeará en la pantalla. Una vez que la puerta del horno esté bloqueada, el indicador de bloqueo del horno dejará de parpadear y permanecerá encendido.

2 Para desactivar la característica de bloqueo, presione y mantenga presionada la tecla **START** por tres segundos.
Loc y desaparecerán de la pantalla y la puerta y controles del horno se desbloquearán.

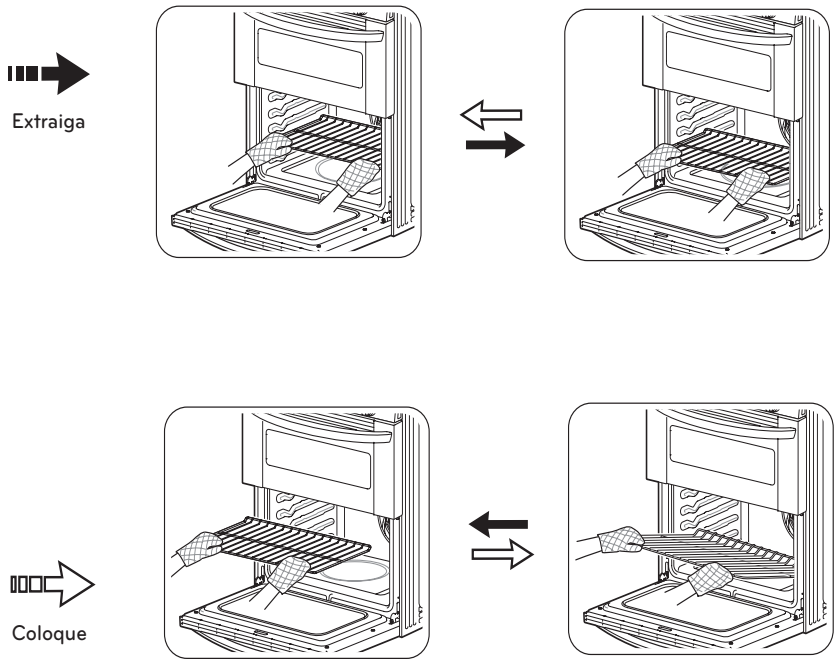
NOTA

Si la característica de bloqueo es activada por la apertura de cualquiera de las puertas, éstas últimas no cerraran completamente hasta que la característica de bloqueo sea desactivada.

Cómo extraer y volver a colocar los estantes del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque el estante en el horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- **NO** cubra el estante con papel de aluminio ni con ningún otro material; tampoco coloque ningún elemento en la parte inferior del horno. Hacerlo podría provocar un mal funcionamiento del horno o podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno sólo cuando el horno esté frío.



Para extraer los estantes del horno:

1 Con sus guantes para hornear, agarre el estante del horno.

2 Tire el estante hacia afuera hasta que haga tope.

3 Levante la parte frontal del estante.

4 Tire el estante hacia afuera.

*También puede ajustar la posición de los estantes antes de utilizar el horno.

Para volver a colocar los estantes del horno:

1 Coloque la parte trasera del estante en el soporte. Use guantes/guantes de cocina para horno.

2 Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.

3 Empuje el estante hacia adentro.

4 Verifique que el estante esté correctamente ubicado en su lugar.

HORNEAR
(Horno Superior e Inferior)

La función de HORNEADO se utiliza para preparar platillos tales como pasteles, panes, guisados y comidas asadas. Se puede programar el horno para que hornee a cualquier temperatura, desde 170°F (77°C) a 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

Para configurar la función de HORNEADO (por ejemplo, a 375°F):

1 Presione la tecla **BAKE** del horno superior o inferior.

2 Ingrese la temperatura del horno utilizando las teclas numéricas (por ej., presione **3**, **7**, **5**).

3 Presione la tecla **START**.

Mientras el horno se precalienta, la temperatura se visualizará en pantalla e irá aumentando en intervalos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará un tono y la luz del horno comenzará a parpadear.

NOTA

- El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción. Coloque la comida en el horno luego de haberlo precalentado.
- También puede cambiar la temperatura mientras esté cocinando, siguiendo los pasos 1 a 3.

4 Cuando la cocción se haya completado, presione la tecla **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF**.

5 Saque la comida del horno.

Visualización en pantalla del modo HORNEAR (Ejemplo):

Horno superior únicamente

Horno inferior únicamente

Hornos superior e inferior al mismo tiempo

Precalentamiento y ubicación de las bandejas

- Para precalentar, ajuste la temperatura del horno a la indicada en la receta. Espere hasta que el horno alcance la temperatura ingresada antes de poner la comida en el horno. El precalentamiento es necesario para obtener resultados satisfactorios al hornear pasteles, galletas, tartas y panes.
- Para obtener los mejores resultados en el horneado, las bandejas deben centrarse en los estantes. Si hornea con más de una bandeja, coloque las bandejas de manera tal que cada una tenga como mínimo 1" a 1 $^{1}/_{2}$" de espacio a su alrededor.
- Si debe utilizar varios estantes en el horno inferior, coloque los estantes en la posición C(estante) y E(estante). Coloque las bandejas tal como se muestra en la Figura 1.

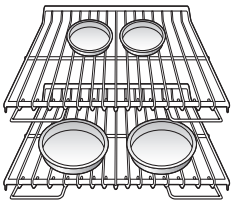


Figura 1

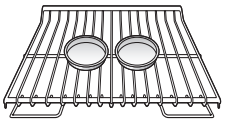


Figura 2

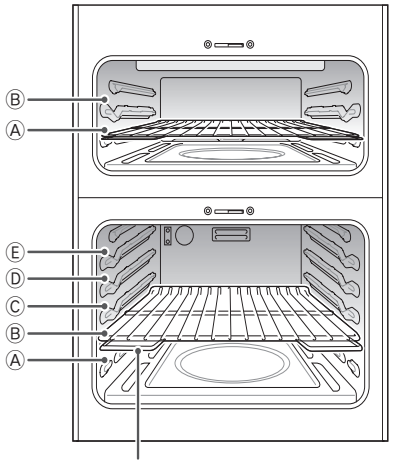


Tabla para hornear

Esta tabla es sólo para referencia y puede ser utilizada tanto para el horno superior como para el inferior. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo a su receta.

Comida	Temperatura del horno	Posición del estante		Tiempo de horneado (en minutos)
		Horno superior	Horno inferior	
Tortas y pasteles				
- Pastel relleno	350°F(177°C)	A	C	32 - 35
- Pastel bundt	350°F(177°C)	A	C	37 - 43
- Magdalenas	350°F(177°C)	A	C	20 - 30
- Bizcochos	350°F(177°C)	A	C	48 - 52
- Pastel de zanahoria (desde cero)	350°F(177°C)	A	C	30 - 45
Galletas				
- De azúcar	350°F(177°C)	A	C	12 - 20
- Chispas de chocolate	350°F(177°C)	A	C	9 - 16
- Brownies	350°F(177°C)	A	C	30 - 35
Pizza				
- Fresca	425°F(218°C)	A	C	10 - 15
- Congelada	400°F(204°C)	A	C	23 - 27
Panes				
- Bisquets (enlatados)	350°F(177°C)	A	C	13 - 17
- Bisquets (de cero)	425°F(218°C)	A	C	10 - 12
- Muffins	425°F(218°C)	A	C	9 - 15
Frutas y vegetales				
- Manzanas (horneadas)	375°F(190°C)	A	C	40 - 45
- Papas (horneadas)	375°F(190°C)	A	C	60 - 80

ASAR (Horno superior)

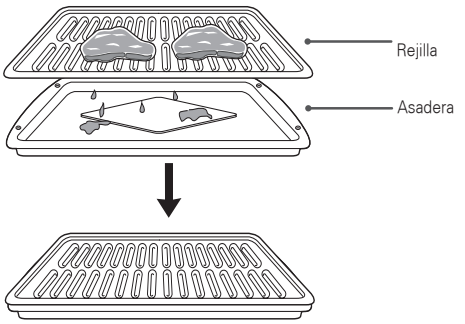
Su horno está diseñado para asar a puerta cerrada.
La función **BROIL** (ASAR) utiliza una intensa radiación de calor proveniente de la hornilla de gas superior. Esta función trabaja mejor cuando se asan cortes finos y tiernos (de 1" o menos) de carne, aves o pescado.

⚠ PRECAUCIÓN

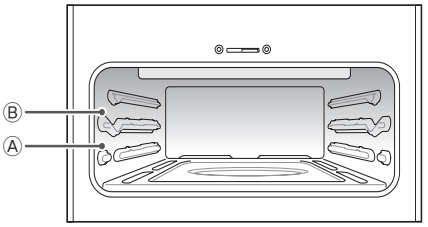
- **NO** utilice asaderas sin rejilla. El aceite puede ocasionar que la grasa se incendie.
- **NO** cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Hacerlo provocará que se prenda fuego.

NOTA

- Use la opción **Lo** (bajo) para asar alimentos tales como aves y cortes gruesos de carne.
- Extraiga la asadera del horno para que se enfríe y así permitir la limpieza fácil.
- Para obtener los mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar, como se muestra abajo. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla ayuda a prevenir que la grasa salpique.



Cuando ase en la posición de estante 'B' en el horno superior, utilice el estante de compensación provisto para lograr mejores resultados de cocción.



*B: Posición donde se utiliza el estante de compensación

Para configurar la función de ASAR en el horno superior:

1 Presione la tecla **BROIL** una vez para **Hi** (alto), y dos veces para **Lo** (bajo).

2 Presione la tecla **START**.

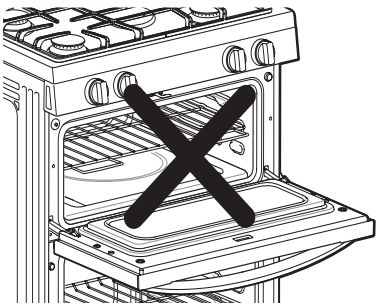
3 Permita que el horno para asar se precaliente durante cinco minutos.

4 Coloque la comida en el horno superior.

5 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.

NOTA

Si la puerta del horno permanece abierta por más de 15 segundos durante la función de Asar, la hornalla se apagará. La hornilla se volverá a encender automáticamente una vez que la puerta haya sido cerrada.



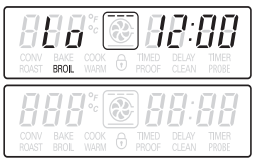
6 Cuando haya finalizado de asar, presione la tecla **UPPER CLEAR OFF**.

NOTA

Puede producirse algo de humo durante el proceso de asado. Esto es normal.

Visualización en pantalla del modo ASAR (Ejemplo)

Alta temperatura



Baja temperatura

TABLA PARA LA FUNCIÓN DE ASAR

Comida	Cantidad y/o espesor	Horno superior			Comentarios
		Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	
Carne molida Bien cocida	1 libra (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	A	5-7	3-5	Espaciarla uniformemente, Se pueden asar hasta 8 hamburguesas a la vez.
Bistecs					Los bifes de menos de 1" de espesor se cocinan en su interior antes de dorarse. Se recomienda cocinarlos en sartén. Quite la grasa.
Casi crudo	1" de espesor 1 a 1 1/2 libras	A	6-7	2-3	
Punto medio		A	7-8	3-4	
Bien cocido		A	8-9	4-5	
Casi crudo	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 libras	A	8	3-4	
Punto medio		A	9	4-5	
Bien cocido		A	10	5-6	
Pollo	1 corte entero de hasta 2 a 2 1/2 libras abierto a lo largo	A	8-10	5-7	Ase el lado de la piel hacia abajo primero.
	2 pechugas	A	8-9	5-6	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	A	5	2-4	Cocine y dé vuelta los filetes con mucho cuidado. Puede untarlos con mantequilla de limón antes y durante la cocción si gusta.
Rodajas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	A	6-7	2-3	Aumente el tiempo de cocción de 5 a 10 minutos por lado para jamón curado casero o para jamón de 1 1/2" de espesor.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	1 (1/2" de espesor)	A	4-6	3-5	Quite la grasa.
	2 (1" de espesor) aprox. 1libra	A	7-9	5-7	
Chuletas de cordero					Quite la grasa.
Cocción media	2 (1" de espesor) aprox10 a 12 oz.	A	7-8	2-3	
Bien cocidas		A	8-9	3-4	
Cocción media	2 (1/2" de espesor) aprox. 1libra	A	6-7	2-3	
Bien cocidas		A	7-8	3-4	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)	A	7-9	3-5	Aceite la bandeja. Unte los filetes con manteca derretida.
	4 (1" de espesor) aprox. 1libra	A	8-10	3-5	

Esta tabla es solamente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con su preferencia.

NOTA

Los tiempos de asado pueden variar por el tamaño, peso y/o grosor de la comida a asar, temperatura de inicio y preferencias personales de cocción. Esta guía se basa en carnes a temperaturas refrigeradas.

NOTA

El Departamento de Agricultura de los E.U.A dice "La carne al termino medio es popular, pero debe de saber que cocinarla a solo 140°F. significa que algunos organismos venenosos pueden llegar a sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)

COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (Horno superior e inferior)

La función de COCCIÓN CON TEMPORIZADOR le permite programar el horno para cocinar durante un período de tiempo específico. Esta función solo puede utilizarse mientras se hornea.

Para configurar la COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (ejemplo: para HORNEAR a 300°F durante 30 minutos):

1 Presione la tecla **BAKE** superior o inferior. 350°F aparecerá en la pantalla.

2 Utilice las teclas numéricas para establecer la temperatura (por ej., presione **3**, **0**, **0**).

3 Una vez que el horno se haya precalentado a 300°,

presione la tecla **COOK TIME**. 300°F aparecerá en la pantalla.

4 Programe el tiempo de horneado deseado (ej. presione **3**, **0**). El tiempo de horneado puede programarse para cualquier cantidad de tiempo, entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

5 Presione la tecla **START**. El horno se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante.

NOTA

- Para hacer que la función CALENTAR encienda al final del ciclo de cocinado, repita los pasos 1 a 5, y luego presione la tecla **WARM**. **WARM** aparecerá en la pantalla . (Consulte "CALENTAR" en la sección "Cómo usar" para mayor información acerca de cómo calentar.)
- Para cancelar la función COCCIÓN CON TEMPORIZADOR, presione las teclas **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado y luego se apagará automáticamente. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción:

- End y la hora del día aparecerán en la pantalla.
- El tono que indica el final de la cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione la tecla **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF**.
- Cuando se programa la función CALENTAR, la misma se activará luego de haberse completado la cocción por el tiempo programado.

Para cambiar el tiempo de cocción mientras el horno está encendido (por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos):

1 Presione la tecla **COOK TIME**.

NOTA

Si ambos hornos superior e inferior están funcionando al mismo tiempo, presione la tecla **COOK TIME** una vez para fijar el tiempo de cocción para el horno inferior y dos veces para el horno superior.

2 Utilice las teclas numéricas para cambiar el tiempo de horneado (por ej. presione **1**, **3**, **0**).

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO (Horno superior e inferior)

El temporizador automático de COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO hará que el horno se ENCIENDA y se APAGUE a la hora que usted seleccione. Esta función solo puede utilizarse mientras se hornea.

Para configurar el horno para Inicio Retardado (ejemplo: para HORNEAR a 300°F durante 30 minutos y que el modo horneado comience a las 4:30 pm):

1 Asegúrese de que el reloj tenga la hora correcta.

2 Acomode la(s) bandeja(s) interiores del horno y coloque la comida en el horno.

3 Presione la tecla **BAKE**. 350°F aparecerá en la pantalla.

4 Utilice las teclas numéricas para establecer la temperatura del horno (por ej. presione **3**, **0**, **0**).

5 Presione la tecla **COOK TIME**.

6 Programe el tiempo de horneado (por. ej. presione **3**, **0**). El tiempo de horneado puede programarse por cualquier cantidad de tiempo, entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

7 Presione la tecla **START TIME**.

8 Programe el tiempo de inicio (por ej. presione **4**, **3**, **0**).

9 Presione la tecla **START**. A la hora programada, sonará un bip corto y el horno comenzará a hornear.

NOTA

- Para cancelar la función COCCIÓN CON TEMPORIZADOR, presione las teclas **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5 a 6 y presione **START**.

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado y luego se apagará automáticamente. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción:

- End y la hora del día aparecerán en la pantalla.
- El tono que indica el final de la cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione la tecla **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF**.
- Cuando se programe la función CALENTAR, la misma se activará luego de haberse completado la cocción por el tiempo programado.

NOTA

Si el reloj de su horno está configurado como un reloj de 12 horas, puede rertardar el tiempo de cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado como un reloj de 24 horas, puede rertardar el tiempo de cocción por 24 horas.

PRECAUCIÓN

- Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como leche, huevo, pescado, carne o aves deben enfriarse en el refrigerador. Incluso fríos, no deben dejarse en el horno más de 1 hora antes de la cocción, y deben retirarse apenas termina la cocción.
- Comer alimentos echados a perder puede causar intoxicación por comida en mal estado.

Características especiales

PIZZA (Horno superior)

Esta función fijara automáticamente la temperatura del horno superior para cocinar pizza congelada tanto de masa regular como de masa gruesa. Simplemente escoja el tipo de masa (P1 para masa regular y P2 para masa gruesa) e introduzca el tiempo de cocinado.

Para configurar el horno para pizza congelada:

1 Presione la tecla **PIZZA** una vez para masa normal y dos veces para masa elevada. Aparecerá P 1 (masa normal) o P 2 (masa elevada) en la pantalla.

2 Presione la tecla **START**.

3 "PrE" aparecerá en la pantalla para indicando que el horno se esta precalentando. La alarma sonará una vez que el precalentado haya terminado.

4 Introduzca la pizza en el horno, cierre la puerta, posteriormente fije el temporizador como lo muestra la tabla de abajo.

5 Cuando el cocinado se haya completado, presione el botón **UPPER CLEAR/OFF**.

6 Retire los alimentos del horno.

Visualización en pantalla (ejemplo):

P1

P2

NOTA

- El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción. Coloque la comida en el horno luego de haberlo precalentado.

Tabla para PIZZA

Comida	Tamaño recomendado	Posición del estante	Tiempo recomendado (minutos)
Pizza congelada con masa normal	12″	A	13-17
Pizza congelada con masa elevada	12″	A	25-28

Esta tabla es solo para referencia. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con lo indicado en la receta.

CALENTAR (Horno superior e inferior)

Esta función mantendrá la temperatura del horno en 170°F (77°C). La función **CALENTAR** mantendrá la comida cocida caliente para servirla hasta 3 horas luego de que haya finalizado la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin otras operaciones de cocción o puede utilizarse luego de que la cocción haya finalizado utilizando HORNEAR CON TEMPORIZADOR u HORNEAR CON TEMPORIZADOR RETARDADO.

NOTA

- La función **CALENTAR** tiene el propósito de mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar la comida.
- Cuando la temperatura del horno inferior esté por encima de los 475°F (246°C), la función **CALENTAR** del horno superior no podrá utilizarse. Hot aparecerá en la pantalla.

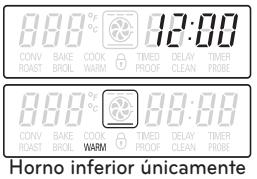
Para programar la función CALENTAR:

1 Presione la tecla **WARM** del horno superior y/o inferior.

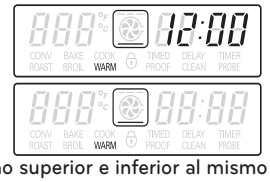
2 Presione la tecla **START**.

Visualización en pantalla (ejemplo):

Horno superior únicamente



Horno inferior únicamente



Horno superior e inferior al mismo tiempo

Para programar la función CALENTAR luego de la Cocción con temporizador:

1 Configure la COCCIÓN CON TEMPORIZADOR O COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO (consulte "COCCIÓN CON TEMPORIZADOR" o "COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO" en la sección "Cómo usar").

2 Presione la tecla **START**.

3 Presione la tecla **WARM**.
El modo Calentar se encenderá automáticamente luego de haberse completado la cocción por temporizador o la cocción con temporizador retardado.

NOTA

- Para cancelar la función **CALENTAR**, presione las teclas **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.
- Si presiona **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF** antes de que se inicie la función de retardo, todos los ajustes programados de cocción se cancelarán.

LEVAR (Para el horno inferior)

Esta característica mantiene el horno caliente para que los productos con levadura leven antes de hornearlos.

Para programar la función LEVAR:

1 Utilice la bandeja B o C para levar.

2 Presione la tecla **PROOF**.

3 Presione la tecla **START**.

Visualización en pantalla (ejemplo):

Horno inferior únicamente

Horno superior e inferior al mismo tiempo

4 Cuando el levado haya finalizado, presione la tecla **LOWER CLEAR/OFF**.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y el tiempo de levado sea mayor, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los productos panificados para evitar que leven en exceso.
- No utilice el modo de levado para calentar comida o mantenerla caliente. La temperatura de levado del horno no es suficiente para mantener comidas a temperaturas seguras. Use la función CALENTAR para mantener la comida caliente.
  El levado no funcionará cuando el horno esté por encima de los125°F. **HoT** se mostrará en la pantalla.

SABBAT (Horno superior e inferior)

El modo SABBAT es típicamente utilizado en las vacaciones o el Sabbat Judío. Cuando el modo SABBAT esté activado, el horno no se apagará hasta que se desactive el modo SABBAT. En el modo SABBAT, todas las teclas de función, excepto por las teclas UPPER CLEAR/OFF y LOWER CLEAR/OFF, están inactivas. Sb aparecerá en la pantalla del horno.

NOTA

- SI la luz del horno está ENCENDIDA y el modo SABBAT se encuentra activado, la luz del horno permanecerá ENCENDIDA hasta que el modo SABBAT se APAGUE. Si necesita que la luz del horno esté APAGADA, asegúrese de APAGAR la luz del horno antes de activar el modo SABBAT.
- El modo SABBAT solo puede utilizarse mientras se hornea (modo HORNEAR) ya sea en el horno superior, inferior, o en ambos.
- Puede utilizar la opción COCCIÓN CON TEMPORIZADOR en el otro horno mientras el horno superior o inferior está activado.
  Consulte "COCCIÓN CON TEMPORIZADOR" en la sección "Cómo usar el horno".

Para configurar el modo SABBAT:

1. Presione la tecla **BAKE**.
2. Utilizando las teclas numéricas, ingrese la temperatura deseada.
3. Presione la tecla START.
4. Presione y mantenga presionada la tecla **SETTING** durante tres segundos.

Visualización en pantalla (ejemplo):

Horno superior únicamente

Horno inferior únicamente

Horno superior e inferior al mismo tiempo

NOTA

- Para cancelar la función HORNEAR, presione las teclas UPPER CLEAR/OFF o LOWER CLEAR/OFF en cualquier momento.
- Para cancelar el modo SABBAT, presione y mantenga presionada la tecla **SETTING** por 3 segundos.

Para cambiar la temperatura mientras se encuentra en modo SABBAT (sin sonidos ni cambios en pantalla):

1. Presione la tecla **BAKE** del horno superior o inferior.
2. Usando las teclas numéricas, ingrese la temperatura deseada.
3. Presione la tecla START.

NOTA

- Habrá una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio de temperatura.

CUIDADO Y LIMPIEZA

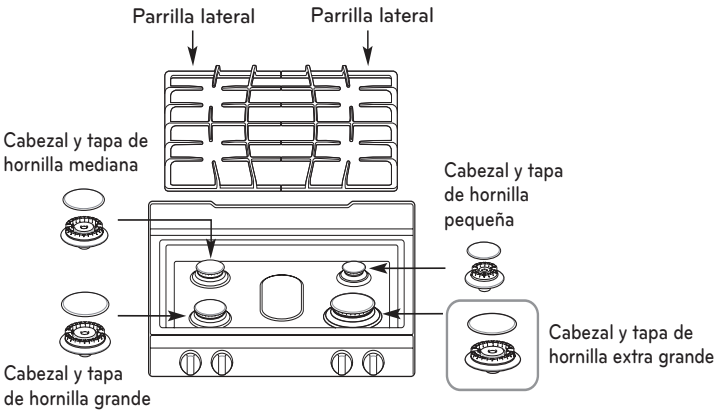
Hornilla a gas de la superficie

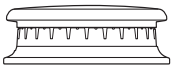
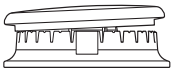
⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** limpie este artefacto con blanqueadores.
- Para prevenir quemaduras, espere hasta que la cocina se haya enfriado antes de tocar cualquiera de sus partes.

Cómo extraer y volver a colocar las hornillas a gas de la superficie

Las parrillas y tapas/cabezales de las hornillas pueden extraerse para limpiarlos.


Parrilla lateral
Parrilla lateral
Cabezal y tapa de hornilla mediana
Cabezal y tapa de hornilla pequeña
Cabezal y tapa de hornilla extra grande
Cabezal y tapa de hornilla grande

	Hornilla general
La tapa de la hornilla está colocada correctamente.	
La tapa de la hornilla NO está colocada correctamente.	

Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas

Para lograr una llama pareja y completa, las hendiduras de los cabezales de las hornillas deben estar siempre limpias. Los cabezales de las hornillas y la tapa de la hornalla pueden levantarse.

- Lave las tapas de las hornillas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente.
- Para quitar comida quemada, sumerja las hornillas en una solución de detergente suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.
- Las hornillas no funcionarán adecuadamente si los puertos o electrodos de las hornillas están tapados o sucios.
- Las tapas y cabezales de las hornillas deben limpiarse con frecuencia, especialmente luego de producirse derrames.
- Las hornillas no encenderán si no tienen la tapa puesta.

Luego de limpiar los cabezales/tapas de las hornillas

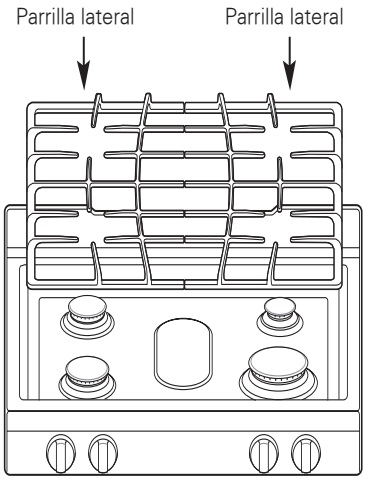
Quite cualquier exceso de agua y luego deje que se sequen bien. Vuelva a colocar los cabezales y tapas de las hornillas sobre los electrodos de la cocina, en las ubicaciones correctas de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal de la hornilla se encuentra ubicado sobre el electrodo.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** golpee los electrodos. Hacerlo podría dañarlos.
- **NO** utilice esponjas de acero o polvos limpiadores para limpiar las hornillas.

Parrillas de las hornillas

La estufa tiene dos parrillas separadas de estilo profesional. Para logar su máxima estabilidad, estas parrillas solo deben ser utilizadas cuando estén en la posición correcta. Las dos parrillas laterales pueden intercambiarse de izquierda a derecha y del frente hacia atrás.



NOTA

No deje encendida ninguna hornilla durante un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla puede saltarse sin no hay ninguna batería que absorba el calor.

Cómo limpiar las parrillas de las hornillas

- No levante las parrilas hasta que se hayan enfriado.
- Las parrilas deben limpiarse con regularidad, y luego de producirse derrames.
- Lave las parrilas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Las parrilas son aptas para lavavajillas.
- Luego de limpiar las parrilas, deje que se sequen completamente; luego, colóquelas en su posición correcta sobre las hornillas.

PRECAUCIÓN

NO coloque ninguna parrila en el horno durante el modo de auto-limpieza.

Superficie de la estufa

Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la estufa hasta que se haya enfriado. Los alimentos con alto contenido ácido o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden manchar la superficie si se dejan reposar en ésta. Lave y enjuague los alimentos derramados apenas la superficie se haya enfriado. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa y/o aceite, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado. Luego, enjuague y lustre con un trapo seco.

NOTA

No levante la superficie de la esufa. Levantar ésta puede ocasionar daños o el funcionamiento inadecuado de la estufa.

Superficies de acero inoxidable

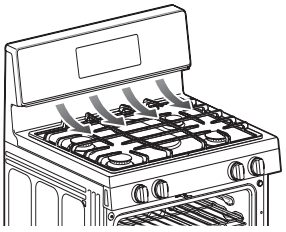
Para consultar dónde comprar lustradores o limpiadores para artefactos de acero inoxidable, o para localizar un distribuidor cerca suyo, sírvase comunicarse a nuestra línea gratuita de atención al cliente: **1-800-243-0000,** o visite nuestro sitio web en: **us.lgservice.com**

NOTA

- No utilice esponjas de acero; rayarán la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua con abundante jabón, o un limpiador o lustrador de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.

Conductos de ventilación del horno

Los orificios de ventilación se encuentran en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.



NOTA

No obstruya los conductos y orificios de ventilación del aparato. Éstos permiten la entrada y salida de aire necesarias para que el aparato funcione apropiadamente, con la combustión correcta.

Panel de control

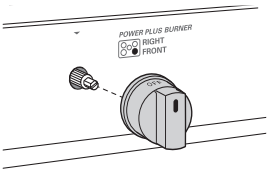
Para evitar que se active el panel de control durante la limpieza, desenchufe el artefacto. Limpie las salpicaduras con un trapo húmedo y limpiador de vidrios. Quite la suciedad más profunda con agua tibia y jabón. No utilice abrasivos de ningún tipo.

Panel frontal y perillas

Lo más aconsejable es limpiar el panel frontal luego de cada uso del horno. Para limpiarlo, utilice un trapo húmedo con agua tibia y jabón, o una solución de 50% vinagre y 50% agua. Para enjuagar, use agua limpia y seque con un trapo suave.

NOTA

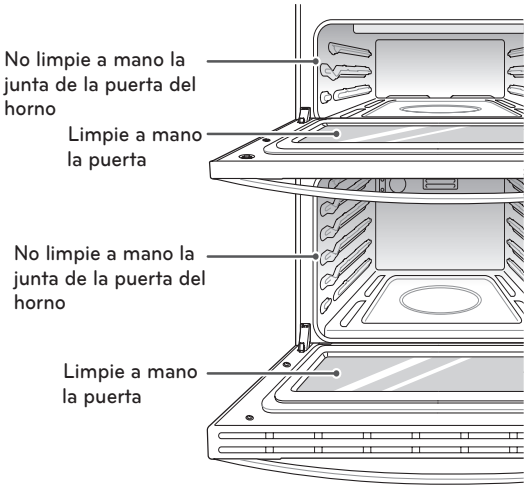
- No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas plásticas o limpiadores para hornos en el panel frontal. Si lo hace, dañará su acabado.
- No intente doblar las perillas tirando de ellas hacia arriba o hacia abajo, o colgando repasadores u otros objetos de ellas. Esto puede dañar el mango de la válvula de gas.
- Las perillas de control pueden quitarse para una fácil limpieza.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que se encuentren en la posición de "OFF" (APAGADO) y tire de ellas para extraerlas.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté en la posición "OFF" (APAGADO) centrada hacia arriba, y deslice la perilla directamente sobre el vástago.



NOTA

Para prevenir rayaduras, no utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Puerta del horno


No limpie a mano la junta de la puerta del horno
Limpie a mano la puerta
No limpie a mano la junta de la puerta del horno
Limpie a mano la puerta

- Utilice agua y jabón para limpiar la puerta del horno en profundidad. Enjuague bien. **NO** sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar un limpiador para vidrios sobre el vidrio externo de la puerta del horno. **NO** rocíe agua o limpiador de vidrios sobre las ventilaciones de la puerta.
- **NO** utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la parte exterior de la puerta del horno.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material entretejido que es esencial para que quede bien sellada. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

NOTA

No utilice limpiadores o materiales de limpieza abrasivos sobre la parte exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarla.

Cómo extraer y volver a colocar las puertas

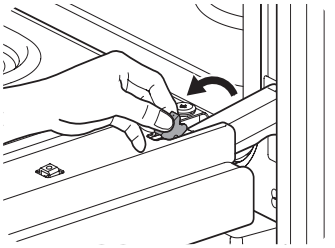
No cierre la puerta del horno hasta que todas los estantes del horno estén en su lugar.

PRECAUCIÓN

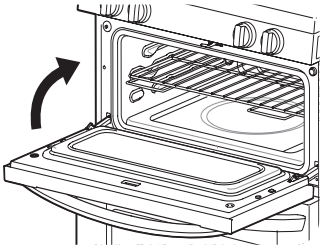
- Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.
- **NO** levante la puerta de la manija.
- **NO** golpee el vidrio con ollas, sartenes u otros objetos.
- Rayar, golpear o presionar el vidrio puede debilitar su estructura, causando un mayor riesgo de rotura en un futuro.

Cómo extraer la puerta del horno superior.

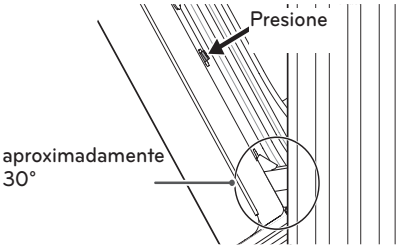
1 Abra la puerta por completo. Levante los seguros de la bisagra hacia el marco del horno hasta que hagan tope.



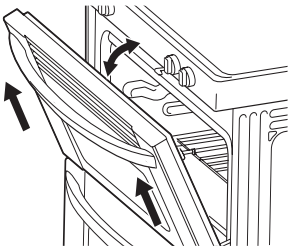
2 Cierre la puerta a aproximadamente 30 grados.



3 Presione los botones para liberar cada bisagra a ambos lados de la puerta.

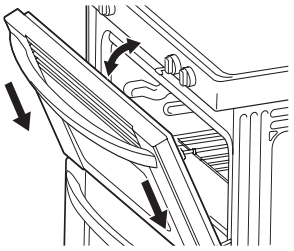


4 Levante la puerta hasta que se salga de la bisagra.

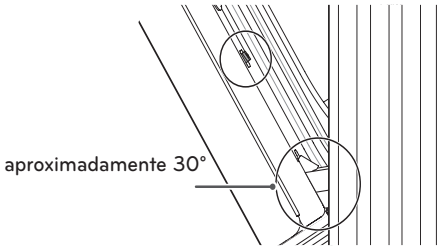


Cómo volver a colocar la puerta del horno superior

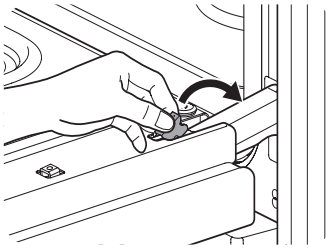
1 Asegúrese de que las bisagras estén alineadas a una posición de 30 grados.



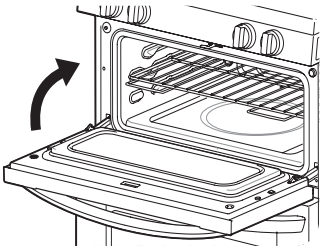
2 Deslice la puerta hacia las bisagras hasta que escuche un sonido de encastre y que los botones de liberación se hayan ajustado.



3 Abra la puerta por completo. Presione los seguros de la bisagra contra la misma.

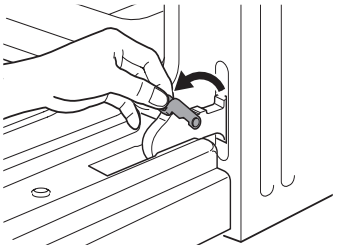


4 Cierre la puerta del horno.

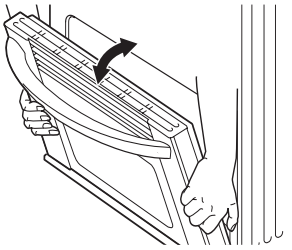


Cómo quitar la puerta del horno inferior

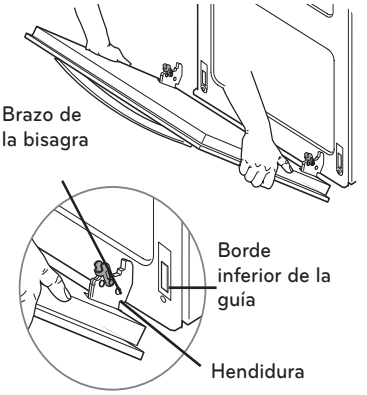
1 Abra la puerta por completo. Levante los seguros de la bisagra hacia el marco del horno hasta que hagan tope.



2 Cierre la puerta hasta la posición correcta para extraerla (aproximadamente a cinco grados).

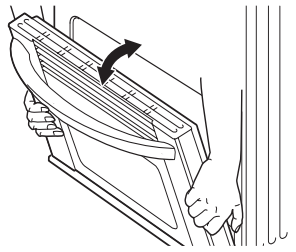


3 Levante la puerta y sáquela hasta que el brazo de la bisagra salga de la guía. Coloque la puerta sobre el piso.

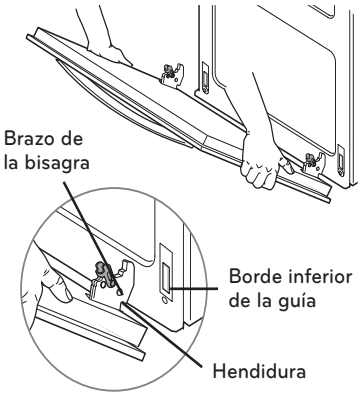


Cómo volver a colocar la puerta del horno inferior.

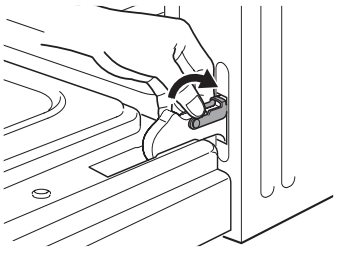
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior y cierre la puerta hasta la posición correcta para extraerla (aproximadamente a cinco grados).



2 Coloque la hendidura del brazo de la bisagra en el borde inferior de la guía de la bisagra



3 Abra la puerta por completo. Presione los seguros de la bisagra contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de cerrado. Cierre la puerta del horno.



NOTA

Si la puerta no se abre por completo, significa que la hendidura no está correctamente colocada en el borde inferior de la guía.

Cómo limpiar el interior del horno

Guía de limpieza

Nivel de suciedad	Configuración de ciclo
Cavidad del horno ligeramente sucia	**Auto limpieza de 2 horas** (p. 84)
Cavidad del horno moderadamente sucia	**Auto limpieza de 3 horas** (p. 84)
Cavidad del horno muy sucia	**Auto limpieza de 4 horas** (p. 84)

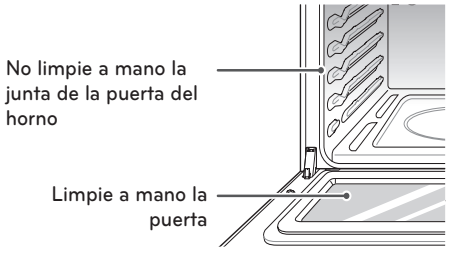
AUTO LIMPIEZA (Horno superior e inferior)

El ciclo de AUTO LIMPIEZA utiliza temperaturas más elevadas que las de cocción para limpiar la cavidad del horno. Es posible que vea algo de humo y sienta olor durante los primeros minutos de la limpieza. Esto es normal y disminuirá a lo largo del proceso. También puede aparecer humo si el horno está muy sucio. Durante la auto-limpieza, el lugar de la cocina debe estar bien ventilado para minimizar los olores de la limpieza. La AUTO LIMPIEZA del horno superior e inferior no puede funcionar de manera simultánea.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje a los niños pequeños sin supervisión cerca del aparato.** Durante el ciclo de auto limpieza, la parte exterior del aparato puede estar muy caliente al tacto.
- **Si tiene un pájaro como mascota, muévalo a otro cuarto bien ventilado.** Algunos pájaros son extremadamente sensibles a los vapores que se generan durante el ciclo de auto limpieza de cualquier estufa.
- **NO cubra las paredes del horno, bandejas, parte inferior, ni ninguna otra parte con papel de aluminio ni con ningún otro material.** Hacerlo afectará la distribución del calor, producirá malos resultados al hornear, y causará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá y se pegará a la superficie interior del horno).
- **NO fuerce la apertura del horno.** Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno luego del ciclo de auto limpieza. Párese a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que el aire caliente o el vapor salgan. El horno puede todavía estar muy caliente.
- **No toque el elemento para asar del horno hasta que se haya enfriado por completo.**

Antes de comenzar la AUTO LIMPIEZA



- Quite las bandejas del horno, asadera, rejilla para asar, elementos de cocina, papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina deberá estar bien ventilada para minimizar los olores provenientes de la limpieza.
- Si ejecuta la auto limpieza en uno de los hornos, el otro horno no podrá utilizarse.
- Limpie cualquier derrame excesivo en la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la lámpara de luz del horno se encuentra en su lugar y que la luz esté apagada.
- La luz del horno no puede encenderse durante un ciclo de auto limpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura del horno se haya enfriado a menos de 500˚F (260˚C) luego de que finalice el ciclo de auto limpieza.
- Podrán aparecer líneas delgadas en la porcelana ya que pasó por un proceso de calentado y enfriado. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

NOTA

- Limpie el marco del horno y la puerta con agua caliente y jabón. Enjuague bien.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material entretejido que es esencial para que quede bien sellada. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.
- No abra la puerta del horno hasta que el ciclo de auto limpieza haya terminado.
- La puerta del horno puede estar extremadamente caliente. No toque la puerta del horno hasta que se haya enfriado.
- Es posible que vea algo de humo y sienta olor durante los primeros minutos de la limpieza. Esto es normal.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche sonidos de partes de metal que se expanden y contraen. Esto es normal.
- No podrá iniciarse el ciclo de auto limpieza si la función de Bloqueo del horno se encuentra activa.

Para programar la auto limpieza

1 Presione la tecla **SELF CLEAN**.
El horno utiliza por defecto la auto limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para hacer una auto limpieza de cuatro horas y tres veces para una auto limpieza de dos horas.

2 Presione la tecla **START**.
Una vez que se haya programado la auto limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y se mostrará en la pantalla. No se podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

PRECAUCIÓN

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando se muestre . La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que baje la temperatura. Si fuerza la puerta para abrirla, ésta se dañará.

PARA PROGRAMAR LA AUTO LIMPIEZA CON INICIO RETARDADO

(ejemplo: programar para las 3:00 AM/PM)

1 Presione la tecla **SELF CLEAN**.
El horno utiliza por defecto la auto limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para hacer una auto limpieza de cuatro horas y tres veces para hacer una auto limpieza de dos horas.

2 Presione la tecla **START TIME**.

3 Utilice el teclado numérico para ingresar la hora del día en la que desea que el horno comience el ciclo de auto limpieza (por ej. **3, 0, 0**).

NOTA

El tiempo de inicio de la auto limpieza con inicio retardado solo puede programarse 11 horas y 59 minutos por adelantado. Para programarla 12 a 24 horas por adelantado, consulte "Cómo cambiar el modo horario del reloj."

4 Presione la tecla **START**
Una vez que se haya programado la auto limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y se mostrará en la pantalla. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

NOTA

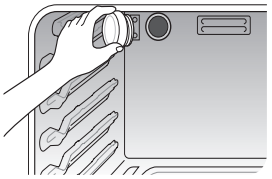
Puede ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto limpieza debido a humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función de Auto limpieza, presione la tecla **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF**.

Luego de la Auto limpieza

- Puede notar algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un trapo húmedo luego de que se enfríe el horno.
- Si el horno no quedó limpio luego de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.
- Si los estantes del horno quedaron en el interior y no se deslizan suavemente luego del ciclo de limpieza, aplique a los estantes y a sus soportes un poco de aceite vegetal para que se deslicen con mayor facilidad.

Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para artefactos de 40 vatios (watts). Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione la tecla **UPPER LIGHT** o **LOWER LIGHT** para prender o apagar la luz.



Para reemplazar la luz del horno:

1 Desenchufe el artefacto o desconecte la energía eléctrica.

2 Gire la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.

3 Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla del porta lámpara.

4 Inserte una nueva bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.

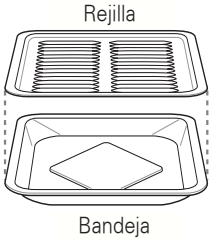
5 Inserte la cubierta de vidrio de la bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.

6 Enchufe el artefacto o reconecte la energía eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombillas estén fríos.
- DESCONECTE la energía eléctrica del artefacto en el fusible principal o en el panel de corte de circuitos. Si no lo hace, podría sufrir lesiones personales graves, o aún la muerte o la electrocución.

Cómo limpiar la bandeja y la rejilla para asar (Se vende por separado)



❗ NOTA

Extraiga la bandeja y la rejilla de asar del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

1 Luego de asar, quite la bandeja de asar del horno. Quite la rejilla de la bandeja.

2 Vierta cuidadosamente la grasa de la bandeja a un contenedor adecuado.

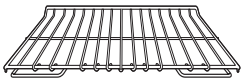
3 Lave y enjuague la bandeja y la rejilla para asar con agua caliente con una esponja con jabón o con una esponja plástica. Si la comida se ha quemado, rocíe la rejilla con un limpiador (mientras esté caliente) y cúbrala con toallas de papel húmedas o repasador húmedo. Si pone la bandeja en remojo, la comida quemada se quitará. Tanto la bandeja como la rejilla de asar pueden limpiarse con limpiadores comerciales para hornos. Tanto la bandeja como la rejilla de asar son aptas para lavarse en lavavajillas.

Bandejas del horno

Quite las bandejas del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

1 La comida derramada sobre las bandejas puede causar que las mismas se atoren. Limpie con un limpiador abrasivo suave.

2 Enjuague con agua limpia y seque.



❗ NOTA

Si las bandejas se limpian usando el ciclo de auto limpieza (no recomendado), el color se tornará levemente azulado y el acabado se opacará. Luego de que termine el ciclo de auto limpieza, y el horno se haya enfriado, friegue los costados de las bandejas con papel de cera o con un trapo con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Las hornillas superiores no encienden o no prenden de manera pareja.	• Asegúrese de que el enchufe eléctrico está correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. • Extraiga las hornillas y límpielas. Verifique que no haya comida quemada o grasa en el área de los electrodos. Consulte "Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas" en la sección "Cuidado y limpieza". • Asegúrese que las partes de la hornilla están instaladas correctamente. Consulte "Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas" en la sección "Cuidado y limpieza".
La llama de la hornilla es muy grande o amarilla.	Si el artefacto está conectado con gas LP, contáctese con el técnico que haya instalado el artefacto o que haya hecho la conversión del tipo de gas.
Las hornillas de la superficie prenden pero el horno no.	Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno, ubicada detrás del artefacto, se encuentre totalmente abierta.
La comida no se hornea o asa adecuadamente.	• Configuración incorrecta del control del horno. Consulte "Cómo usar el panel de control" en la sección "Cómo usar". • Posición incorrecta de la bandeja. Consulte "Cómo extraer y volver a colocar la bandeja del horno" o "Posición del estante" en la sección "Cómo usar". • La batería de cocina utilizada es inapropiada. Consulte "Asar" u "Hornear" en la sección "Cómo usar". • El termostato del horno necesita ajustarse. Consulte "Cómo ajustar la temperatura" en la sección "Instrucciones de funcionamiento". • El reloj no está configurado correctamente. Consulte "Cómo ajustar el reloj y el temporizador" en la sección "Instrucciones de funcionamiento". • Se ha utilizado inapropiadamente papel de aluminio en el horno. Consulte "Cómo usar el horno".
La comida no se asa correctamente en el horno.	• Configuración incorrecta de los controles del horno. Consulte "Cómo usar el panel de control" en la sección "Cómo usar". • La puerta del horno no está cerrada. Consulte "Cómo usar el horno" en la sección "Cómo usar". • Se usó papel de aluminio en la bandeja de asar y la rejilla para asar no queda bien colocada.
La temperatura del horno está demasiado caliente o demasiado fría.	El termostato del horno necesita ajustarse. Consulte "Cómo ajustar la temperatura" en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
El reloj y el temporizador no funcionan.	• Asegúrese de que el enchufe eléctrico está correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor del circuito. • Configuración inadecuada de los control del horno. Consulte "Cómo ajustar el reloj y el temporizador" en la sección "Instrucciones de Funcionamiento".
La luz del horno no funciona.	• La bombilla está floja o rota. Ajústela o reemplácela. • El enchufe del artefacto no está completamente conectado al tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra.

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
La función de auto limpieza no funciona.	• La temperatura del horno es demasiado elevada para iniciar la función de auto limpieza. Espere a que el artefacto se enfríe hasta la temperatura ambiente y reinicie los controles. • Configuración inadecuada de los controles del horno. Consulte "AUTO LIMPIEZA" en la sección "Cuidado y limpieza".
Sonido de “chisporroteo” o “estallido”.	Es el sonido del metal calentándose y enfriándose tanto durante las funciones de cocción como de limpieza. Esto es normal.
Demasiado humo durante el ciclo de auto limpieza.	Demasiada suciedad en el horno. Abra las ventanas para deshacerse del humo del ambiente. Presione la tecla UPPER CLEAR/OFF o LOWER CLEAR/OFF. Espere hasta que la luz se apague antes de intentar abrir la puerta del horno. Limpie la suciedad en exceso y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no abre luego de un ciclo de auto limpieza.	La temperatura del horno es demasiado elevada. Espere hasta una hora a que se enfríe.
La puerta del horno no quedó limpia luego del ciclo de auto limpieza.	• Configuración incorrecta de los controles del horno. Consulte "AUTO LIMPIEZA" en la sección "Cuidado y Limpieza". • El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames grandes antes de iniciar el ciclo de auto limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una auto limpieza más larga o dos ciclos de auto limpieza.
"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" (CIERRE LA PUERTA PARA CONTINUAR ASANDO) o "DOOR OPENED" (PUERTA ABIERTA) aparece en la pantalla.	Cierre la puerta del horno.
El mensaje "DOOR LOCKED" (PUERTA BLOQUEADA) aparece cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior del horno es demasiado elevada. Presione la tecla UPPER CLEAR/OFF o LOWER CLEAR/OFF.
El control del horno emite un sonido y muestra un código de error "F".	• Presione la tecla UPPER CLEAR/OFF o LOWER CLEAR/OFF y espere una hora. • Controle el cierre de la válvula principal del gas o la válvula de cierre del gas del horno y solicite servicio técnico. • Desenchufe el aparato durante cinco minutos y luego vuelva a enchufarlo. Si vuelve a aparecer el código de error de función, solicite servicio técnico.
Las bandejas del horno se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y pásela por los bordes de las bandejas del horno. No use lubricantes en aerosol.
El reloj parpadea.	Se ha producido un corte o aumento en la energía eléctrica. Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando la tecla UPPER CLEAR/OFF o LOWER CLEAR/OFF. Reinicie el reloj y cualquier función de cocción.
Emana olor a “quemado” o a “aceite” de la ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo. Para acelerar el proceso, programe un ciclo de auto limpieza de un mínimo de tres horas. Consulte "AUTO LIMPIEZA" en la sección "Cuidado y limpieza".
Hay olor fuerte.	El olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal en los primeros días de uso.
Ruido del ventilador.	El ventilador de convención puede llegar a encenderse y apagarse automáticamente. Esto es normal.
El ventilador de convección no esta funcionando. (modelos con función de convección).	El horno no ha alcanzado la temperatura de precalentado. El ventilador comenzará a funcionar automáticamente una vez que el horno alcance la temperatura de precalentado.
La chispa de los quemadores no enciende apropiadamente después de limpiar la superficie de la estufa.	Asegúrese de que las cabezas y tapas de las hornillas estén completamente secas y debidamente colocadas.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a elección de LG, si sus materiales o mano de obra son defectuosos bajo uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, el que entrará en vigencia a partir de la fecha de compra del producto por parte del consumidor original. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador original del producto y tendrá vigencia solo cuando se lo utilice dentro de los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SE PROVEE EL SERVICIO
Un año Desde la fecha de compra original.	**Cualquier parte** del horno que falle debido a defectos en los materiales o mano de obra. Durante este **período de garantía de un año**, LG también brindará, **sin cargo**, todos los servicios en el hogar y de mano de obra necesarios para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. HASTA EL LÍMITE QUE SE REQUIERE POR LEY A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, ESTA GARANTÍA ESTÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO MÁS ARRIBA. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO RESULTANTE, INDIRECTO, O INCIDENTAL DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN CON ESTE PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, POR LO TANTO DICHAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su artefacto, para brindarle instrucciones acerca de cómo usarlo, para reemplazar fusibles o cableado en su hogar, o para reemplazar bombillas a las que puede acceder el dueño.
2. Reparaciones cuando su artefacto se haya utilizado con un destino que no sea el normal de una casa de familia.
3. Recolección y entrega. Su artefacto está diseñado para poder repararse dentro del hogar.
4. Los daños resultantes de accidentes, alteraciones, mal uso, abusos, incendio, inundación, instalación inadecuada, actos de la naturaleza o uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Reparaciones de partes o sistemas que resulten de modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Reemplazo de partes o costos de mano de obra para unidades que se utilicen fuera de los Estados Unidos.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos comprados para uso en el hogar dentro de los EE.UU. En Alaska, esta garantía excluye el costo del envío o visitas del servicio técnico a su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto dichas limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le confiere derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte con su oficina local o estatal de asuntos del consumidor o con el Procurador General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar su cobertura de garantía	**Conserve la factura de venta del producto para probar la fecha en que lo compró.** Deberá presentar la factura de venta en caso de recibir servicio técnico en garantía.
Para ubicar el centro de servicio técnico o distribuidor de ventas autorizado más cercano, o bien para obtener asistencia por el uso del producto, asistencia al cliente, o servicio técnico.	**Comuníquese al 1-800-243-0000** (disponible las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción deseada del menú; o visite nuestro sitio web en: **http://us.lgservice.com.**

LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA, Consumer User 1-888-865-3026 USA, Commercial User 1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!
www.lg.com

Printed on 100% Recycled Paper

Printed in Mexico